

Warszawa, 04.2014 r.



**MINISTER ROLNICTWA
I ROZWOJU WSI**

ŻWbhż/ak - 070-3 g/13/14()

**Pani
Dorota Niedziela
Przewodnicząca Podkomisji
Nadzwyczajnej do spraw zmian
legislacyjnych dotyczących sprzedaży
bezpośredniej produktów rolnych
Komisja Rolnictwa i Rozwoju Wsi
Sejm Rzeczypospolitej Polskiej**

Szanowna Pani Przewodnicząca,

W odpowiedzi na pismo z dnia 4 kwietnia 2014 r., znak: RRW-0141-16/14(2), w sprawie prośby o przedstawienie projektu rozporządzenia dotyczącego przepisów ułatwiających sprzedaż bezpośrednią produktów rolnych, przekazuję w załączeniu projekt rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi *w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej.*

Z poważaniem

Załącznik 1

ROZPORZĄDZENIE
MINISTRA ROLNICTWA I ROZWOJU WSI¹⁾
z dnia 2014 r.

**w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji produktów
pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej²⁾**

Na podstawie art. 12 ust. 2 ustawy z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. z 2006 r. Nr 17, poz. 127, z późn. zm.³⁾) zarządza się, co następuje:

Rozdział 1
Przepisy ogólne

§ 1. Rozporządzenie określa:

- 1) wymagania weterynaryjne, jakie powinny być spełnione przy produkcji i przez produkty pochodzenia zwierzęcego przeznaczone do sprzedaży bezpośredniej;
- 2) wielkość, zakres i obszar produkcji produktów, o których mowa w pkt 1;
- 3) wymagania weterynaryjne dla miejsc prowadzenia sprzedaży bezpośredniej.

§ 2. Do sprzedaży bezpośredniej dopuszcza się sprzedaż wyłącznie produktów wyprodukowanych z własnych surowców przez podmiot prowadzący działalność w zakresie produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej.

Rozdział 2
Wielkość, zakres i obszar produkcji
produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży
bezpśredniej

§ 3. Do sprzedaży bezpośredniej dopuszcza się:

- 1) tusze lub podroby, pozyskane z drobiu poddanego ubojowi w gospodarstwie rolnym podmiotu, którego roczna produkcja nie przekracza:
 - a) 2.500 sztuk w przypadku indyków lub gęsi, lub
 - b) 10.000 sztuk w przypadku innych gatunków drobiu - przeprowadzonemu zgodnie z przepisami o ochronie zwierząt oraz przepisami o ochronie zdrowia zwierząt oraz zwalczaniu chorób zakaźnych zwierząt;
- 2) tusze lub podroby, pozyskane z zajęczaków poddanych ubojowi w gospodarstwie rolnym podmiotu, którego roczna produkcja nie przekracza 5.000 sztuk, przeprowadzonemu zgodnie z przepisami o ochronie zwierząt oraz przepisami o ochronie zdrowia zwierząt oraz zwalczaniu chorób zakaźnych zwierząt;
- 3) tusze lub podroby, pozyskane przez koło łowieckie Polskiego Związku Łowieckiego będące dzierżawcą obwodu łowieckiego albo ośrodek hodowli zwierzyny prowadzony przez zarządcę obwodu łowieckiego z:
 - a) grubej zwierzyny łownej skórowanej albo nieoskórowanej, lub
 - b) drobnej zwierzyny łownej patroszonej albo niewypatroszonej, lub opierzonej albo nieopierzonej, lub oskórowanej albo nieoskórowanej- po odstrzale wykonanym zgodnie z przepisami Prawa łowieckiego;
- 4) produkty rybołówstwa, pozyskane przez uprawnionego do rybactwa w rozumieniu przepisów o rybactwie śródlądowym lub przez wykonującego rybołówstwo morskie w rozumieniu przepisów o rybołówstwie:
 - a) niepoddane czynnościom naruszającym ich pierwotną budowę anatomiczną,
 - b) uśmiercone i poddane czynnościom wykrwawiania, odgławiania, usuwania płetw lub patroszenia;
- 5) żywe ślimaki lądowe z gatunku *Helix pomatia*⁴⁾, *Cornu aspersum aspersum*⁵⁾, *Cornu aspersum maxima*⁶⁾, *Helix lucorum* oraz z gatunków z rodziny Achatinidae;
- 6) mleko surowe, siarę, surową śmietanę, zsiadłe mleko, masło lub twaróg, pozyskane w gospodarstwie produkcji mleka;

- 7) jaja pozyskane od drobiu lub ptaków bezgrzebieniowych;
- 8) produkty pszczele nieprzetworzone, w tym miód, pyłek pszczeli, pierzga, mleczko pszczele.

§ 4. Sprzedaż bezpośrednia produktów pochodzenia zwierzęcego, o których mowa w § 3:

1) pkt 1, 2 i 5, może być dokonywana:

- a) konsumentowi końcowemu w miejscach, w których odbywa się produkcja tych produktów, w tym znajdujących się na terenie gospodarstwa rolnego, lub
- b) konsumentowi końcowemu na targowiskach, lub
- c) konsumentowi końcowemu z obiektów lub urządzeń ruchomych lub tymczasowych, w tym ze specjalistycznych środków transportu, znajdujących się na terenie miejsc, w których odbywa się produkcja tych produktów, targowisk lub poza nimi, lub
- d) do zakładów prowadzących handel detaliczny z przeznaczeniem dla konsumenta końcowego;

2) pkt 3, może być dokonywana:

- a) konsumentowi końcowemu w miejscach, w których odbywa się produkcja tych produktów, w tym znajdujących się na terenie obwodu łowieckiego dzierżawionego przez koło łowieckie Polskiego Związku Łowieckiego albo zarządzanego przez ośrodek hodowli zwierzyny, lub
- b) konsumentowi końcowemu na targowiskach, lub
- c) konsumentowi końcowemu z obiektów lub urządzeń ruchomych lub tymczasowych, w tym ze specjalistycznych środków transportu, znajdujących się na terenie miejsc, w których odbywa się produkcja tych produktów, targowisk lub poza nimi, lub
- d) do zakładów prowadzących handel detaliczny z przeznaczeniem dla konsumenta końcowego;

3) pkt 4, może być dokonywana:

- a) konsumentowi końcowemu w miejscach, w których odbywa się produkcja tych produktów, w tym znajdujących się na terenie gospodarstwa rybackiego lub gospodarstwa rolnego, lub ze statków, z wyłączeniem statków zamrażalni i statków przetwórci lub
 - b) konsumentowi końcowemu na targowiskach, lub
 - c) konsumentowi końcowemu z obiektów lub urządzeń ruchomych lub tymczasowych, w tym ze specjalistycznych środków transportu, znajdujących się na terenie miejsc, w których odbywa się produkcja tych produktów, targowisk lub poza nimi, lub
 - d) do zakładów prowadzących handel detaliczny z przeznaczeniem dla konsumenta końcowego;
- 4) pkt 6, może być dokonywana:
- a) konsumentowi końcowemu na terenie gospodarstwa produkcji mleka lub
 - b) konsumentowi końcowemu na targowiskach, lub
 - c) konsumentowi końcowemu z obiektów lub urządzeń ruchomych lub tymczasowych, w tym ze specjalistycznych środków transportu, znajdujących się na terenie gospodarstwa produkcji mleka, targowisk lub poza nimi, lub
 - d) z urządzeń dystrybucyjnych do sprzedaży żywności, w przypadku mleka surowego, siary, surowej śmietany i zsiadłego mleka, znajdujących się na terenie miejsc, w których odbywa się produkcja tych produktów, na targowiskach, lub poza nimi, lub
 - e) do zakładów prowadzących handel detaliczny z przeznaczeniem dla konsumenta końcowego;
- 5) pkt 7, może być dokonywana:
- a) konsumentowi końcowemu w miejscach, w których odbywa się produkcja tych produktów, w tym znajdujących się na terenie gospodarstwa rolnego, lub
 - b) konsumentowi końcowemu na targowiskach, lub

- c) konsumentowi końcowemu z obiektów lub urządzeń ruchomych lub tymczasowych, w tym ze specjalistycznych środków transportu, znajdujących się na terenie miejsc, w których odbywa się produkcja tych produktów, na targowiskach, lub poza nimi, lub
 - d) konsumentowi końcowemu z urządzeń dystrybucyjnych do sprzedaży żywności, znajdujących na terenie miejsc, w których odbywa się produkcja tych produktów, na targowiskach, lub poza nimi, lub
 - e) do zakładów prowadzących handel detaliczny z przeznaczeniem dla konsumenta końcowego;
- 6) pkt 8, może być dokonywana:
- a) konsumentowi końcowemu w miejscach, w których odbywa się produkcja tych produktów, w tym znajdujących się na terenie gospodarstwa rolnego lub pasieki, lub
 - b) konsumentowi końcowemu na targowiskach, lub
 - c) konsumentowi końcowemu z obiektów lub urządzeń ruchomych lub tymczasowych, w tym ze specjalistycznych środków transportu, znajdujących się na terenie miejsc, w których odbywa się produkcja tych produktów, na targowiskach, lub poza nimi, lub
 - d) konsumentowi końcowemu z urządzeń dystrybucyjnych do sprzedaży żywności, znajdujących na terenie miejsc, w których odbywa się produkcja tych produktów, na targowiskach, lub poza nimi, lub
 - e) do zakładów prowadzących handel detaliczny z przeznaczeniem dla konsumenta końcowego.

§ 5. 1. Sprzedaż bezpośrednia produktów pochodzenia zwierzęcego, o których mowa w § 3, może być prowadzona na obszarze województwa, w którym jest prowadzona produkcja, lub na obszarze sąsiadujących z nim województw.

2. Podmiot prowadzący działalność w zakresie produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej, który zamierza prowadzić sprzedaż tych produktów na obszarze powiatu innego niż

powiat, w którym jest prowadzona produkcja, informuje o tym na piśmie powiatowego lekarza weterynarii właściwego ze względu na miejsce prowadzenia sprzedaży, co najmniej na 7 dni przed dniem rozpoczęcia tej sprzedaży.

3. Informacja, o której mowa w ust. 2, zawiera:

- 1) imię i nazwisko albo nazwę podmiotu prowadzącego działalność w zakresie produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej oraz adres miejsca prowadzenia tej działalności;
- 2) dane dotyczące miejsca i okresu, w którym będzie prowadzona sprzedaż bezpośrednia produktów, o których mowa w pkt 1.

4. Ograniczenia dotyczącego obszaru prowadzenia sprzedaży bezpośredniej, o którym mowa w ust. 1, nie stosuje się w przypadku sprzedaży bezpośredniej produktów pochodzenia zwierzęcego podczas imprez okolicznościowych, w szczególności wystaw, festynów, targów lub kiermaszy, organizowanych w celu promocji tych produktów; przepisy ust. 2 i 3 stosuje się.

§ 6. 1. Wielkość produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej wynosi nie więcej niż:

- 1) 50 sztuk tygodniowo tusz indyków lub gęsi, wraz z podrobami pozyskanymi z tego drobiu;
- 2) 200 sztuk tygodniowo tusz innych gatunków drobiu niż wymienione w pkt 1, wraz z podrobami pozyskanymi z tego drobiu;
- 3) 100 sztuk tygodniowo tusz zajęczaków, wraz z podrobami pozyskanymi z tych zajęczaków;
- 4) 10 000 kg rocznie tusz grubej zwierzyny łownej, wraz z podrobami pozyskanymi z tej zwierzyny;
- 5) 10 000 kg rocznie tusz drobnej zwierzyny łownej, wraz z podrobami pozyskanymi z tej zwierzyny;
- 6) 1000 kg rocznie żywych ślimaków lądowych;
- 7) 1000 litrów tygodniowo mleka surowego lub siary;
- 8) 200 litrów tygodniowo surowej śmietany;
- 9) 1000 litrów tygodniowo zsiadłego mleka;
- 10) 45 kg tygodniowo masła;
- 11) 125 kg tygodniowo twarogu;
- 12) 2450 sztuk tygodniowo jaj pozyskanych od drobiu;

13) 500 sztuk rocznie jaj pozyskanych od ptaków bezgrzebieniowych.

2. Powiatowy lekarz weterynarii właściwy ze względu na miejsce prowadzenia przez podmiot działalności w zakresie produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej, o których mowa w ust. 1 pkt 1–3 i 7–12, na wniosek tego podmiotu, może wyrazić zgodę na przekroczenie w danym tygodniu wielkości produkcji tych produktów, pod warunkiem zachowania rocznego limitu wielkości tej produkcji, który wynosi:

- 1) 2 500 sztuk – w przypadku tusz indyków lub gęsi, wraz z podrobami pozyskanymi z tego drobiu;
- 2) 10 000 sztuk – w przypadku tusz innych gatunków drobiu niż wymienione w pkt 1, wraz z podrobami pozyskanymi z tego drobiu;
- 3) 5 000 sztuk – w przypadku tusz zajęczaków, wraz z podrobami pozyskanymi z tych zajęczaków;
- 4) 52 000 litrów – w przypadku mleka surowego lub siary;
- 5) 10 400 litrów – w przypadku surowej śmietany;
- 6) 52 000 litrów – w przypadku zsiadłego mleka;
- 7) 2 340 kg – w przypadku masła;
- 8) 6 500 kg – w przypadku twarogu;
- 9) 127 400 sztuk – w przypadku jaj pozyskanych od drobiu.

Rozdział 3

Wymagania weterynaryjne, jakie powinny być spełnione przy produkcji tusz lub podrobów pozyskanych z drobiu i zajęczaków przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej, oraz dla miejsc prowadzenia sprzedaży bezpośredniej tych produktów

§ 7. 1. Pomieszczenia, w których produkuje się tusze lub podroby pozyskane z drobiu i zajęczaków, lub w których prowadzi się sprzedaż bezpośrednią tych produktów, z wyjątkiem sprzedaży bezpośredniej, o której mowa w § 4 pkt 1 lit. c, powinny:

- 1) być skonstruowane w sposób zapewniający:
 - a) uniknięcie ryzyka zanieczyszczenia produktów pochodzenia zwierzęcego,
 - b) przestrzeganie zasad higieny;

- 2) być wyposażone w:
 - a) sprzęt i urządzenia zapewniające ochronę przed gromadzeniem się zanieczyszczeń i przestrzeganie zasad higieny,
 - b) wentylację wykluczającą powstawanie skroplin na ścianach i sufitach oraz na powierzchni urządzeń,
 - c) naturalne lub sztuczne oświetlenie niepowodujące zmiany barw produktów pochodzenia zwierzęcego,
 - d) bieżącą ciepłą i zimną wodę, w ilości wystarczającej do celów produkcyjnych i sanitarnych;
 - 3) być zabezpieczone przed dostępem zwierząt, w szczególności owadów, ptaków i gryzoni;
 - 4) mieć ściany, posadzki, sufity, drzwi i okna w dobrym stanie technicznym, o powierzchniach łatwych do czyszczenia i dezynfekcji; okna i drzwi powinny być szczelne.
2. W pomieszczeniach, o których mowa w ust. 1, zapewnia się:
- 1) wyodrębnione miejsce na sprzęt i środki do czyszczenia i dezynfekcji;
 - 2) wyodrębnione, zamykane miejsce do przechowywania materiałów opakowaniowych, chyba że materiały te są przechowywane w zamykanych pojemnikach;
 - 3) co najmniej jedną umywalkę przeznaczoną do mycia rąk, z ciepłą i zimną wodą, zaopatrzoną w środki do mycia rąk i ich higienicznego suszenia, usytuowaną w miejscu oddalonym od stanowisk do mycia lub przygotowywania produktów do sprzedaży bezpośredniej;
 - 4) toaletę spłukiwaną wodą wyposażoną w naturalną lub mechaniczną wentylację, której drzwi wejściowe nie otwierają się bezpośrednio do pomieszczenia, w którym odbywa się produkcja lub znajdują się produkty pochodzenia zwierzęcego, lub
 - 5) toaletę spłukiwaną wodą zlokalizowaną w pobliżu miejsca produkcji lub pomieszczenia, w którym znajdują się produkty pochodzenia zwierzęcego;
 - 6) osobom, wykonującym czynności związane z produkcją i sprzedażą bezpośrednią, możliwość zmiany odzieży własnej na odzież roboczą lub ochronną, zmiany obuwia oraz oddzielnego przechowywania odzieży własnej.

§ 8. 1. Obiekty i urządzenia ruchome lub tymczasowe, w tym specjalistyczne środki transportu, z których prowadzi się sprzedaż bezpośrednią tusz lub podrobów pozyskanych z drobiu i zajęczaków, lub w których transportuje się te produkty, powinny:

- 1) być skonstruowane w sposób zapobiegający zanieczyszczeniu produktów pochodzenia zwierzęcego;
- 2) być utrzymywane w dobrym stanie technicznym;
- 3) posiadać wyodrębnione, zamykane miejsce albo pojemnik do przechowywania materiałów opakowaniowych, jeżeli produkty pochodzenia zwierzęcego są pakowane podczas sprzedaży.

2. W przypadku sprzedaży bezpośredniej lub transportu, o których mowa w ust. 1, jednocześnie również innego rodzaju produktów pochodzenia zwierzęcego niż wymienione w ust. 1, zapewnia się rozdzielenie tych produktów w sposób uniemożliwiający ich zanieczyszczenie.

§ 9. Instalacje, urządzenia i sprzęt, stosowane przy produkcji lub sprzedaży bezpośredniej tusz lub podrobów pozyskanych z drobiu i zajęczaków, mające kontakt z tymi produktami powinny być:

- 1) wykonane z materiałów wykluczających możliwość zanieczyszczenia tych produktów;
- 2) utrzymywane w czystości i dobrym stanie technicznym.

§ 10. 1. Czyszczenie i dezynfekcję instalacji, urządzeń oraz sprzętu, w tym opakowań wielokrotnego użytku, mających kontakt z tuszami lub podrobami pozyskanymi z drobiu i zajęczaków, przeprowadza się z użyciem środków niewpływających negatywnie na te produkty w wyniku kontaktu z wyczyszczoną lub zdezynfekowaną powierzchnią.

2. Dezynfekcję drobnego sprzętu, w tym noży, przeprowadza się w wodzie, w temperaturze nie niższej niż 82°C lub przy użyciu innej metody zapewniającej równoważny skutek.

3. Czyszczenie i dezynfekcję instalacji, urządzeń oraz sprzętu, w tym opakowań wielokrotnego użytku oraz pojemników lub kontenerów, o których mowa w § 17,

przeprowadza się po zakończeniu cyklu produkcyjnego, lub po każdym zakończeniu pracy, lub częściej – jeżeli jest to konieczne.

§ 11. 1. Woda używana przy produkcji i sprzedaży bezpośredniej tusz lub podrobów pozyskanych z drobiu i zajęczaków, powinna spełniać wymagania dla wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.

2. Lód używany do produkcji lub przechowywania tusz lub podrobów pozyskanych z drobiu i zajęczaków, powinien być pozyskany wyłącznie z wody, o której mowa w ust. 1.

§ 12. Pomieszczenia, o których mowa w § 7, oraz obiekty i urządzenia, o których mowa w § 8, utrzymuje się w czystości poprzez właściwe czyszczenie i dezynfekcję oraz zapewnia się w nich możliwość utrzymywania właściwej temperatury przechowywania produktów.

§ 13. Osoby mające kontakt z tuszami lub podrobami pozyskanymi z drobiu i zajęczaków, przy wykonywaniu czynności związanych ze sprzedażą bezpośrednią powinny:

- 1) przestrzegać zasad higieny w procesie produkcji i sprzedaży;
- 2) posiadać orzeczenie lekarskie o zdolności do wykonywania prac, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia lub choroby zakaźnej na inne osoby, wydane na podstawie przepisów o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi;
- 3) używać czystej, w jasnym kolorze, odzieży roboczej, nakrycia głowy zasłaniającego włosy oraz obuwia roboczego;
- 4) myć ręce przed każdym przystąpieniem do pracy oraz po ich każdorazowym zabrudzeniu.

§ 14. Tusze lub podroby pozyskane z drobiu i zajęczaków przeznaczone do sprzedaży bezpośredniej:

- 1) powinny być świeże, o cechach organoleptycznych charakterystycznych dla takich produktów pochodzenia zwierzęcego;

- 2) przechowuje, transportuje i sprzedaje się, w warunkach uniemożliwiających ich zanieczyszczenie, w szczególności namnażanie się chorobotwórczych mikroorganizmów lub tworzenie się toksyn oraz psucie się.

§ 15. 1. Temperatura przechowywanych lub transportowanych tusz lub podrobów pozyskanych z drobiu i zajęczaków, przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej nie może być wyższa niż 4 °C.

2. Tusze lub podroby pozyskane z drobiu i zajęczaków, przeznaczone do sprzedaży bezpośredniej niezwłocznie schładza się albo zamraża.

3. Temperatura, o której mowa w ust. 1, może być wyższa o 2 °C podczas transportu do:

- 1) miejsc, w których prowadzi się sprzedaż bezpośrednią konsumentom końcowym lub
- 2) zakładu prowadzącego handel detaliczny z przeznaczeniem dla konsumenta końcowego
 - jeżeli ten transport trwa nie dłużej niż 2 godziny, a po jego zakończeniu produkty pochodzenia zwierzęcego zostaną schłodzone do temperatury określonej w ust. 1.

§ 16. 1. Tusze pozyskane z nutrii przeznaczone do sprzedaży bezpośredniej poddaje się badaniu na włośnię przeprowadzonemu w sposób określony w rozporządzeniu Komisji (WE) nr 2075/2005 z dnia 5 grudnia 2005 r. ustanawiającym szczególne przepisy dotyczące urzędowych kontroli w odniesieniu do włośieni (*Trichinella*) w mięsie (Dz. Urz. UE L 338 z 22.12.2005, str. 60, z późn. zm.) w załączniku I w rozdziale I albo II oraz w załączniku III.

2. Tusze i podroby pozyskane z nutrii mogą być przeznaczone do sprzedaży bezpośredniej, jeżeli w wyniku badania, o którym mowa w ust. 1, nie stwierdzono obecności włośni.

§ 17. 1. Substancje niejadalne, odpady poprodukcyjne pochodzenia zwierzęcego oraz produkty o niewłaściwej jakości przechowuje się w oddzielnych oraz odpowiednio oznakowanych i zamykanych pojemnikach lub kontenerach, w sposób wykluczający możliwość zanieczyszczenia żywności.

2. Podmiot prowadzący działalność w zakresie produkcji tusz lub podrobów pozyskanych z drobiu i zajęczaków przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej, zapewnia odpowiednie warunki do przechowywania i usuwania powstałych odpadów stałych i płynnych, zgodnie z zasadami higieny oraz przepisami o odpadach.

§ 18. 1. Podmiot prowadzący działalność w zakresie produkcji tusz lub podrobów pozyskanych z drobiu i zajęczaków przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej sprawdza, co najmniej raz w roku:

- 1) czystość urządzeń, o których mowa w § 10;
- 2) spełnienie wymagań dla wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, o których mowa w § 11 ust. 1, jeżeli pobiera wodę z własnego ujęcia w procesie produkcji lub sprzedaży bezpośredniej;
- 3) przestrzeganie zasad higieny przez osoby, o których mowa w § 13;
- 4) spełnienie wymagań, o których mowa w § 14.

§ 19. 1. Podmiot prowadzący działalność w zakresie produkcji tusz lub podrobów pozyskanych z drobiu i zajęczaków przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej, prowadzi i przechowuje dokumentację, zawierającą informacje o:

- 1) ilości sprzedanych w danym tygodniu produktów;
- 2) wynikach czynności sprawdzających, o których mowa w § 18, oraz przeprowadzonych badaniach, o których mowa w § 16.

2. Dokumentację, o której mowa w ust. 1, przechowuje się przez co najmniej rok, następujący po roku, w którym została sporządzona i udostępnia się na żądanie właściwego powiatowego lekarza weterynarii.

Rozdział 4

Wymagania weterynaryjne, jakie powinny być spełnione przy produkcji tusz lub podrobów pozyskanych ze zwierząt łownych przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej, oraz dla miejsc prowadzenia sprzedaży bezpośredniej tych produktów

§ 20. 1. Odstrzelone zwierzęta łowne, z których pozyskuje się tusze lub podroby przeznaczone do sprzedaży bezpośredniej, poddaje się:

- 1) oględzinom przez osobę przeszkoloną zgodnie z przepisami rozporządzenia (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiającego szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004, str. 55, z późn. zm.; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 3, t. 45, str. 14), zwanego dalej „rozporządzeniem nr 853/2004”,
- 2) wytrzewieniu na łowisku – w przypadku grubej zwierzyny łownej
- w sposób określony w rozporządzeniu nr 853/2004 w załączniku III w sekcji IV w rozdziale II i III.

2. Tusze lub podroby pozyskane ze zwierząt łownych mogą być przeznaczone do sprzedaży bezpośredniej, jeżeli w wyniku oględzin, o których mowa w ust. 1 pkt 1, nie stwierdzono występowania nietypowych cech, które mogłyby mieć wpływ na zdrowie konsumenta końcowego, a zwierzęta łowne zostały odstrzelone w miejscu, co do którego nie ma podejrzeń o skażenie środowiska oraz bezpośrednio przed odstrzałem nie wykazywały nietypowego zachowania.

§ 21. 1. Tusze pozyskane z dzików przeznaczone do sprzedaży bezpośredniej poddaje się badaniu na włośnię przeprowadzonemu w sposób określony w rozporządzeniu Komisji (WE) nr 2075/2005 z dnia 5 grudnia 2005 r. ustanawiającego szczególne przepisy dotyczące urzędowych kontroli w odniesieniu do włośieni (*Trichinella*) w mięsie w załączniku I w rozdziale I albo II oraz w załączniku III.

2. Tusze i podroby pozyskane z dzików mogą być przeznaczone do sprzedaży bezpośredniej, jeżeli w wyniku badania, o którym mowa w ust. 1, nie stwierdzono obecności włośni.

§ 22. 1. Temperatura przechowywanych lub transportowanych tusz i podrobów pozyskanych ze zwierząt łownych przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej, nie może być wyższa niż:

- 1) 4°C – dla tusz i podrobów drobnej zwierzyny łownej;
- 2) 3°C – dla podrobów grubej zwierzyny łownej;
- 3) 7°C – dla tusz grubej zwierzyny łownej.

2. Tusze lub podroby pozyskane ze zwierząt łownych przeznaczone do sprzedaży bezpośredniej niezwłocznie schładza się albo zamraża.

3. Temperatury, o których mowa w ust. 1, mogą być wyższe o 2 °C podczas transportu do:

- 1) miejsc, w których prowadzi się sprzedaż bezpośrednią konsumentom końcowym lub
 - 2) zakładu prowadzącego handel detaliczny z przeznaczeniem dla konsumenta końcowego,
- jeżeli ten transport trwa nie dłużej niż 2 godziny, a po jego zakończeniu produkty zostaną schłodzone do temperatury określonej w ust. 1.

§ 23. Do produkcji i sprzedaży bezpośredniej tusz lub podrobów pozyskanych ze zwierząt łownych, stosuje się odpowiednio wymagania weterynaryjne, o których mowa w § 7–14, § 17 i § 18.

§ 24. 1. Podmiot prowadzący działalność w zakresie produkcji tusz lub podrobów pozyskanych ze zwierząt łownych przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej prowadzi i przechowuje dokumentację, zawierającą informacje o:

- 1) ilości sprzedanych w danym miesiącu produktów;
- 2) wynikach czynności sprawdzających, o których mowa w § 18, oraz przeprowadzonych badaniach, o których mowa w § 21.

2. Dokumentację, o której mowa w ust. 1, przechowuje się przez co najmniej rok, następujący po roku, w którym została sporządzona i udostępnia się na żądanie właściwego powiatowego lekarza weterynarii.

Rozdział 5

Wymagania weterynaryjne, jakie powinny być spełnione przy produkcji produktów rybołówstwa przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej, oraz dla miejsc prowadzenia sprzedaży bezpośredniej tych produktów

§ 25. 1. Do produkcji i sprzedaży bezpośredniej produktów rybołówstwa stosuje się odpowiednio wymagania weterynaryjne, o których mowa w § 7 ust. 2 pkt 6, § 8–10, § 12–14, § 17 i § 18.

2. Do produkcji i sprzedaży bezpośredniej produktów rybołówstwa, o których mowa w § 3 pkt 4 lit. b, prowadzonej w pomieszczeniach, z wyjątkiem pomieszczeń

znajdujących się na statkach, ponadto stosuje się odpowiednio wymagania weterynaryjne, o których mowa w § 7 ust. 1 i ust. 2 pkt 1–5.

§ 26. 1. Woda używana przy produkcji i sprzedaży bezpośredniej produktów rybołówstwa powinna spełniać wymagania dla wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.

2. Przy produkcji i sprzedaży bezpośredniej produktów rybołówstwa może być używana również:

- 1) czysta woda morska lub słodka – w przypadku produktów rybołówstwa, o których mowa w § 3 pkt 4 lit. a, lub
- 2) czysta woda morska – w przypadku produktów rybołówstwa, o których mowa w § 3 pkt 4 lit. b.

3. Lód używany do produkcji lub przechowywania produktów rybołówstwa przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej powinien być pozyskany z wody, o której mowa w ust. 1, lub z:

- 1) czystej wody morskiej lub słodkiej – w przypadku produktów rybołówstwa, o których mowa w § 3 pkt 4 lit. a, z wyjątkiem żywych produktów rybołówstwa, lub
- 2) czystej wody morskiej - w przypadku produktów rybołówstwa, o których mowa w § 3 pkt 4 lit. b.

§ 27. 1. Temperatura przechowywanych lub transportowanych produktów rybołówstwa przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej, z wyjątkiem żywych produktów rybołówstwa, nie może być wyższa niż 2°C.

2. Produkty rybołówstwa przeznaczone do sprzedaży bezpośredniej, z wyjątkiem żywych produktów rybołówstwa, niezwłocznie schładza się.

3. Temperatura, o której mowa w ust. 1, może być wyższa o 2 °C podczas transportu do:

- 1) miejsc, w których prowadzi się sprzedaż bezpośrednią konsumentom końcowym lub
 - 2) zakładu prowadzącego handel detaliczny z przeznaczeniem dla konsumenta końcowego,
- jeżeli ten transport trwa nie dłużej niż 2 godziny, a po jego zakończeniu produkty zostaną schłodzone do temperatury określonej w ust. 1.

§ 28. 1. Podmiot prowadzący działalność w zakresie produkcji produktów rybołówstwa przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej prowadzi i przechowuje dokumentację, zawierającą informacje o:

- 1) ilości sprzedanych w danym miesiącu produktów;
- 2) wynikach czynności sprawdzających, o których mowa w § 18.

2. Dokumentację, o której mowa w ust. 1, przechowuje się przez co najmniej rok, następujący po roku, w którym została sporządzona i udostępnia się na żądanie właściwego powiatowego lekarza weterynarii.

Rozdział 6

Wymagania weterynaryjne, jakie powinny być spełnione przy produkcji żywych ślimaków lądowych przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej, oraz dla miejsc prowadzenia sprzedaży bezpośredniej tych produktów

§ 29. Do produkcji i sprzedaży bezpośredniej żywych ślimaków lądowych stosuje się odpowiednio wymagania weterynaryjne, o których mowa w § 7 ust. 2 pkt 6, § 8–10, § 11 ust. 1, § 12–14, § 17 i § 18.

§ 30. 1. Podmiot prowadzący działalność w zakresie produkcji żywych ślimaków lądowych przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej prowadzi i przechowuje dokumentację, zawierającą informacje o:

- 1) ilości sprzedanych w danym miesiącu produktów;
- 2) wynikach czynności sprawdzających, o których mowa w § 18.

2. Dokumentację, o której mowa w ust. 1, przechowuje się przez co najmniej rok, następujący po roku, w którym została sporządzona i udostępnia się na żądanie właściwego powiatowego lekarza weterynarii.

Rozdział 7

Wymagania weterynaryjne, jakie powinny być spełnione przy produkcji mleka surowego, siary, surowej śmietany, zsiadłego mleka, masła i twarogu, przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej, oraz dla miejsc prowadzenia sprzedaży bezpośredniej tych produktów

§ 31. 1. Mleko surowe i siara, przeznaczone do sprzedaży bezpośredniej powinny być pozyskane w sposób higieniczny, zgodnie z wymaganiami określonymi w rozporządzeniu nr 853/2004 w załączniku III w sekcji IX w rozdziale I w podrozdziale I i II.

2. Mleko surowe i siarę, przeznaczone do sprzedaży bezpośredniej poddaje się badaniu na obecność mikroorganizmów i komórek somatycznych oraz pozostałości antybiotyków, zgodnie z wymaganiami, o których mowa w rozporządzeniu nr 853/2004 w załączniku III w sekcji IX w rozdziale I w podrozdziale III.

3. Mleko surowe i siara mogą być przeznaczone do sprzedaży bezpośredniej, jeżeli spełniają wymagania dotyczące pozostałości antybiotyków, o których mowa w rozporządzeniu nr 853/2004 w załączniku III w sekcji IX w rozdziale I w podrozdziale III ust. 4.

4. W przypadku gdy mleko surowe i siara, przeznaczone do sprzedaży bezpośredniej nie spełniają wymagań dotyczących liczby mikroorganizmów i komórek somatycznych oraz pozostałości antybiotyków, o których mowa w rozporządzeniu nr 853/2004 w załączniku III w sekcji IX w rozdziale I w podrozdziale III ust. 3 i 4, podmiot prowadzący działalność w zakresie produkcji mleka surowego i siary informuje o tym fakcie powiatowego lekarza weterynarii właściwego ze względu na miejsce prowadzenia tej działalności.

§ 32. Mleko surowe, siarę, surową śmietanę i zsiadłe mleko, przeznaczone do sprzedaży bezpośredniej, przechowuje się w czystych, zamkniętych pojemnikach umożliwiających sprzedaż bezpośrednią tych produktów w higienicznych warunkach konsumentom końcowym lub w czystych, zamkniętych opakowaniach jednostkowych.

§ 33. 1. Temperatura przechowywanego lub transportowanego mleka surowego, siary, surowej śmietany, zsiadłego mleka, masła i twarogu, przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej nie może być wyższa niż 6°C.

2. Mleko surowe, siarę, surową śmietanę, zsiadłe mleko, masło i twaróg przeznaczone do sprzedaży bezpośredniej niezwłocznie schładza się.

3. Temperatura, o której mowa w ust. 1, może być wyższa o 2 °C podczas transportu do:

- 1) miejsc, w których prowadzi się sprzedaż bezpośrednią konsumentom końcowym lub
 - 2) zakładu prowadzącego handel detaliczny z przeznaczeniem dla konsumenta końcowego
- jeżeli ten transport trwa nie dłużej niż 2 godziny, a po jego zakończeniu produkty zostaną schłodzone do temperatury określonej w ust. 1.

4. Temperatura mleka surowego lub siary, przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej w gospodarstwie produkcji mleka przed upływem 2 godzin od udoju, może być wyższa od temperatury określonej w ust. 1.

§ 34. 1. Do produkcji i sprzedaży bezpośredniej mleka surowego, siary, surowej śmietany i zsiadłego mleka, z wyjątkiem sprzedaży bezpośredniej z urzędów dystrybucyjnych do sprzedaży żywności, stosuje się odpowiednio wymagania weterynaryjne, o których mowa w § 7 ust. 2 pkt 6, § 8–14, § 17 i § 18.

2. Do produkcji i sprzedaży bezpośredniej masła i twarogu stosuje się odpowiednio wymagania weterynaryjne, o których mowa w § 7–14, § 17 i § 18.

3. Do sprzedaży bezpośredniej mleka surowego, siary, surowej śmietany i zsiadłego mleka z urzędów dystrybucyjnych do sprzedaży żywności stosuje się odpowiednio wymagania weterynaryjne, o których mowa w § 8–10, § 11 ust. 1, § 12–14, § 17 i § 18.

§ 35. 1. Podmiot prowadzący działalność w zakresie produkcji mleka surowego, siary, surowej śmietany, zsiadłego mleka, masła i twarogu, przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej prowadzi i przechowuje dokumentację, zawierającą informacje o:

- 1) ilości sprzedanych w danym tygodniu produktów;
- 2) wynikach czynności sprawdzających, o których mowa w § 18, oraz przeprowadzonych badaniach, o których mowa w § 31 ust. 2.

2. Dokumentację, o której mowa w ust. 1, przechowuje się przez co najmniej rok, następujący po roku, w którym została sporządzona i udostępnia się na żądanie właściwego powiatowego lekarza weterynarii.

Rozdział 8

Wymagania weterynaryjne, jakie powinny być spełnione przy produkcji jaj przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej, oraz dla miejsc prowadzenia sprzedaży bezpośredniej tych produktów

§ 36. Jaja przeznaczone do sprzedaży bezpośredniej, powinny być:

- 1) czyste, suche, pozbawione obcych zapachów oraz skutecznie zabezpieczone przed wstrząsami i bezpośrednim działaniem promieni słonecznych;
- 2) dostarczone konsumentom końcowym nie później niż w terminie do 21 dni od dnia ich zniesienia.

§ 37. 1. Do produkcji i sprzedaży bezpośredniej jaj, z wyjątkiem sprzedaży bezpośredniej z urzędzeń dystrybucyjnych do sprzedaży żywności, stosuje się odpowiednio wymagania weterynaryjne, o których mowa w § 7 ust. 2 pkt 6, § 8–10, § 11 ust. 1, § 12–14, § 17 i § 18.

2. Do sprzedaży bezpośredniej jaj z urzędzeń dystrybucyjnych do sprzedaży żywności stosuje się odpowiednio wymagania weterynaryjne, o których mowa w § 8–10, § 11 ust. 1, § 12–14, § 17 i § 18.

§ 38. 1. Podmiot prowadzący działalność w zakresie produkcji jaj przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej prowadzi i przechowuje dokumentację, zawierającą informacje o:

- 1) ilości sprzedanych produktów w danym:
 - a) tygodniu – w przypadku jaj pozyskanych od drobiu,
 - b) miesiącu – w przypadku jaj pozyskanych od ptaków bezgrzebieniowych;
- 2) wynikach czynności sprawdzających, o których mowa w § 18.

2. Dokumentację, o której mowa w ust. 1, przechowuje się przez co najmniej rok, następujący po roku, w którym została sporządzona i udostępnia się na żądanie właściwego powiatowego lekarza weterynarii.

Rozdział 9

Wymagania weterynaryjne, jakie powinny być spełnione przy produkcji produktów pszczelich nieprzetworzonych przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej, oraz dla miejsc prowadzenia sprzedaży bezpośredniej tych produktów

§ 39. 1. Do produkcji i sprzedaży bezpośredniej produktów pszczelich nieprzetworzonych, z wyjątkiem sprzedaży bezpośredniej z urzędów dystrybucyjnych do sprzedaży żywności, stosuje się odpowiednio wymagania weterynaryjne, o których mowa w § 7 ust. 2 pkt 6, § 8–10, § 11 ust. 1, § 12–14, § 17 i § 18.

2. Do sprzedaży bezpośredniej produktów pszczelich nieprzetworzonych z urzędów dystrybucyjnych do sprzedaży żywności stosuje się odpowiednio wymagania weterynaryjne, o których mowa w § 8–10, § 11 ust. 1, § 12–14, § 17 i § 18.

§ 40. 1. Podmiot prowadzący działalność w zakresie produkcji produktów pszczelich nieprzetworzonych przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej prowadzi i przechowuje dokumentację, zawierającą informacje o:

- 1) ilości sprzedanych w danym miesiącu produktów;
- 2) wynikach czynności sprawdzających, o których mowa w § 18.

2. Dokumentację, o której mowa w ust. 1, przechowuje się przez co najmniej rok, następujący po roku, w którym została sporządzona i udostępnia się na żądanie właściwego powiatowego lekarza weterynarii.

Rozdział 10

Przepisy końcowe

§ 41. Traci moc rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 29 grudnia 2006 r. w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej (Dz. U. z 2007 r. Nr 5, poz. 38).

§ 42. Rozporządzenie wchodzi w życie z dniem 1 stycznia 2015 r.

**MINISTER ROLNICTWA
I ROZWOJU WSI**

¹⁾ Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi kieruje działem administracji rządowej – rolnictwo, na podstawie § 1 ust. 2 pkt 1 rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 18 listopada 2011 r. w sprawie szczegółowego zakresu działania Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi (Dz. U. Nr 248, poz. 1486).

²⁾ Niniejsze rozporządzenie zostało notyfikowane Komisji Europejskiej w dniu pod numerem, zgodnie z § 4 rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 23 grudnia 2002 r. w sprawie sposobu funkcjonowania krajowego systemu notyfikacji norm i aktów prawnych (Dz. U. Nr 239, poz. 2039 oraz z 2004 r. Nr 65, poz. 597), które wdraża postanowienia dyrektywy 98/34/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22 czerwca 1998 r. ustanawiającej procedurę udzielania informacji w zakresie norm i przepisów technicznych (Dz. Urz. WE L 204 z 21.07.1998, str. 37, z późn. zm.; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 13, t. 20, str. 337, z późn. zm.).

³⁾ Zmiany wymienionej ustawy zostały ogłoszone w Dz. U. z 2006 r. Nr 171, poz. 1225, z 2007 r. Nr 64, poz. 429, z 2008 r. Nr 145, poz. 916 i Nr 214, poz. 1346, z 2010 r. Nr 47, poz. 278 i Nr 81, poz. 528, z 2011 r. Nr 106, poz. 622, z 2013 r. poz. 1650 oraz z 2014 r. poz. 29.

⁴⁾ dawniej *Helix pomatia* Linné.

⁵⁾ dawniej *Helix aspersa* Müller.

⁶⁾ dawniej *Helix aspersum maxima* lub *Helix aspersa aspersa*.

UZASADNIENIE

Projekt rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej stanowi wykonanie upoważnienia zawartego w art. 12. ust. 2 ustawy z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. z 2006 r. Nr 17, poz. 127, z późn. zm.).

Zgodnie z art. 1 ust. 4 rozporządzenia (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiającego szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004, str. 55, z późn. zm.; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 3, t. 45, str. 14), państwa członkowskie Unii Europejskiej ustanawiają, zgodnie z ich prawem krajowym, przepisy regulujące kwestie dotyczące dostaw bezpośrednich, które mają zapewnić osiągnięcie celów rozporządzenia (WE) nr 853/2004. Dostawy te, zgodnie z art. 1 ust. 3 lit. c - e rozporządzenia (WE) nr 853/2004, powinny dotyczyć małych ilości surowców pochodzenia zwierzęcego, mięsa z drobiu i zajęczaków poddanych ubojowi w gospodarstwie rolnym, zwierzyny łownej lub mięsa zwierząt łownych, dostarczanych konsumentom końcowym lub do zakładów prowadzących handel detaliczny z przeznaczeniem dla konsumenta końcowego.

W polskim porządku prawnym wymagania weterynaryjne w powyższym zakresie zostały określone w rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 29 grudnia 2006 r. w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej (Dz. U. z 2007 r. Nr 5, poz. 38).

W związku z oczekiwaniami rolników, jak i konsumentów co do podjęcia działań legislacyjnych, które umożliwiłyby prowadzenie w ramach sprzedaży bezpośredniej produkcji jak najszerszej gamy surowców i produktów pochodzenia zwierzęcego, przy możliwości ich sprzedaży na rynkach lokalnych, a także umożliwiłyby promocję tych produktów na terenie całego kraju, zaistniała potrzeba opracowania nowych przepisów w tym zakresie. Polscy konsumenci są coraz bardziej zainteresowani możliwością zakupu świeżej żywności pochodzenia zwierzęcego, produkowanej w danym rejonie przez lokalnych rolników, gdzie nie ma długich łańcuchów dostaw i pośredników. Ponadto, potrzeba opracowania projektu

niniejszego rozporządzenia wynika z faktu, że przepisy rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 29 grudnia 2006 r. w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej obowiązują w Polsce od dnia 27 stycznia 2007 r. i od tego czasu, zostały wprowadzone przepisy, które mogą powodować niejednorodną interpretację, a w konsekwencji niejednolite ich stosowanie w praktyce.

Głównym celem opracowania nowego projektu rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej jest rozszerzenie katalogu surowców i produktów pochodzenia zwierzęcego, które mogą być produkowane w ramach sprzedaży bezpośredniej (o produkty takie jak: siara, zsiadłe mleko, masło, twaróg, skórowane tusze grubej zwierzyny łownej, patroszone tusze drobnej zwierzyny łownej, podroby drobiu i zajęczaków, mrożone tusze w przypadku drobiu, zajęczaków i zwierząt łownych), umożliwienie sprzedaży bezpośredniej jaj konsumpcyjnych z gospodarstwa, doprecyzowanie kwestii sprzedaży bezpośredniej z obiektów lub urządzeń ruchomych lub tymczasowych, a także uproszczenie brzmienia niektórych przepisów i poprawa ich czytelności.

W odniesieniu do kwestii rodzajów surowców i produktów, które mogą być przedmiotem sprzedaży bezpośredniej, należy podkreślić, że jak wskazano powyżej, wykaz takich surowców i produktów został określony w art. 1 ust. 3 lit. c - e rozporządzenia (WE) nr 853/2004 i jest to katalog zamknięty. W związku z tym nie ma możliwości rozszerzenia tego katalogu, np. o przetworzone produkty pochodzenia zwierzęcego. Pozostałe produkty pochodzenia zwierzęcego, nie ujęte w tym katalogu, takie jak, np. wędliny, pasztety, wędzone ryby, jak również świeże mięso wieprzowe, wołowe, cielęce lub baranie, mogą być produkowane i sprzedawane konsumentom końcowym przez rolników, ale w ramach innych rodzajów działalności, niż sprzedaż bezpośrednia, o której w art. 1 ust. 3 lit. c - e rozporządzenia (WE) nr 853/2004 oraz pod warunkiem spełniania przepisów mających zastosowanie do tych rodzajów działalności.

W konsekwencji proponowanych rozwiązań w zakresie rozszerzenia katalogu surowców i produktów pochodzenia zwierzęcego, które mogą być produkowane w ramach sprzedaży bezpośredniej, zgodnie z art. 1 ust. 3 lit. c - e rozporządzenia (WE) nr 853/2004, konieczne stało się wprowadzenie zmian w odniesieniu do

obowiązujących limitów wielkości produkcji w ramach sprzedaży bezpośredniej, tj. ustanowienie limitów dla nowododanych produktów pochodzenia zwierzęcego, a także dla produktów, dla których limitów takich dotychczas nie ustanowiono (z wyjątkiem produktów pszczelich nieprzetworzonych oraz produktów rybołówstwa) oraz zmiana niektórych limitów (w odniesieniu do śmietany oraz jaj konsumpcyjnych).

Uznano również za niezbędne określenie minimalnych wymagań jakie powinna spełniać woda używana przy produkcji i sprzedaży produktów przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej, w tym lód używany przy produkcji produktów rybołówstwa, oraz wprowadzenie wymogu prowadzenia podstawowej dokumentacji przez podmiot prowadzący sprzedaż bezpośrednią, dotyczącej ilości sprzedanych produktów w danym tygodniu lub miesiącu.

Celem proponowanych przepisów jest również zniesienie ograniczenia dotyczącego obszaru sprzedaży produktów wyprodukowanych w ramach sprzedaży bezpośredniej, w przypadku gdy podmiot w celu wypromowania produkowanej przez siebie żywności oferuje ją do sprzedaży bezpośrednio konsumentowi końcowemu podczas imprez okolicznościowych, takich jak wystawy, festyny, targi oraz kiermasze organizowane w celu promocji tych produktów.

Ponadto, w projekcie proponuje się wprowadzenie możliwości przekroczenia wielkości produkcji przez podmiot prowadzący sprzedaż bezpośrednią w danym tygodniu, pod warunkiem uzyskania zgody właściwego powiatowego lekarza weterynarii, wyrażonej na wniosek podmiotu oraz pod warunkiem zachowania rocznego limitu wielkości tej produkcji.

W celu poprawy czytelności przepisów, w projekcie rozporządzenia zaproponowano usystematyzowanie poszczególnych przepisów w rozdziałach. Wprowadzenie rozdziałów służy przede wszystkim istotnym celom lepszego i łatwiejszego korzystania z przepisów przez rolników prowadzących sprzedaż bezpośrednią. Nie wszystkie bowiem przepisy projektowanego rozporządzenia będą miały zastosowanie do danego podmiotu. Proponuje się, aby rozdział pierwszy, pt. „Przepisy ogólne” – dotyczył kwestii ogólnych, tj. zakresu materii regulowanej rozporządzeniem oraz podstawowego wymagania, że sprzedaż bezpośrednia może dotyczyć wyłącznie produktów wyprodukowanych z własnych surowców przez podmiot prowadzący sprzedaż bezpośrednią. Wymóg ten określa ideę sprzedaży bezpośredniej, poprzez wyłączenie możliwości sprzedaży produktów wyprodukowanych z surowców odkupionych od innych podmiotów.

Rozdział drugi pt. „Wielkość, zakres i obszar produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej” miałyby zastosowanie do wszystkich podmiotów prowadzących sprzedaż bezpośrednią i określałyby zakres, obszar i wielkość produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej. Rozdział trzeci, pt. „Wymagania weterynaryjne, jakie powinny być spełnione przy produkcji tusz lub podrobów pozyskanych z drobiu i zajęczaków przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej, oraz dla miejsc prowadzenia sprzedaży bezpośredniej tych produktów” określałyby wymagania weterynaryjne jakie powinny być spełnione wyłącznie przez podmioty prowadzące sprzedaż bezpośrednią tusz lub podrobów pozyskanych z drobiu i zajęczaków. Kolejne rozdziały, tj. od 4 do 9 określałyby wymagania weterynaryjne w odniesieniu do pozostałych produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej, miałyby więc zastosowanie wyłącznie do tych podmiotów, które prowadzą sprzedaż danego produktu. W rozdziale 10 pt. „Przepisy końcowe” zaproponowano przepisy końcowe, określające, m. in. termin wejścia w życie rozporządzenia i utraty mocy rozporządzenia uchylanego.

I. Rozdział 1. „Przepisy ogólne”.

W § 1 projektu określono zakres materii regulowanej rozporządzeniem.

W § 2 projektu określono, że sprzedaż bezpośrednia może dotyczyć wyłącznie produktów wyprodukowanych z własnych surowców przez podmiot prowadzący sprzedaż bezpośrednią.

II. Rozdział 2. „Wielkość, zakres i obszar produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej”.

W § 3 pkt 1-3 projektu doprecyzowano kwestię sprzedaży bezpośredniej podrobów pozyskanych z drobiu, zajęczaków oraz zwierząt łownych. Dotychczas możliwość sprzedaży bezpośredniej podrobów nie była wprost wskazana w obowiązującym rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 29 grudnia 2006 r. w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej. Niemniej jednak, w § 10 ust. 1 pkt 2 ww. rozporządzenia określono wymóg dotyczący temperatury przechowywania narządów wewnętrznych grubej zwierzyny łownej nieoskórowanej. W związku z możliwością sprzedaży tusz ww. zwierząt, zasadnym

wyduje się wyraźne wskazanie możliwości sprzedaży podmiotom również podrobów tych zwierząt, takich jak, np. wątróbki i serca drobiowe, wątroby zwierząt łownych. W przepisach tych użyto sformułowania „tusze”, zamiast „tuszek” w odniesieniu do drobiu i zajęczaków, zgodnie z nazewnictwem stosowanym w rozporządzeniu (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiającym szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004, str. 55, z późn. zm.; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 3, t. 45, str. 14).

W § 3 pkt 2 projektu wprowadzono limit rocznej wielkości produkcji zajęczaków - 5 000 sztuk, analogicznie jak w przypadku drobiu i odpowiednio do tygodniowego limitu sprzedaży tuszek zajęczaków.

W § 3 pkt 3 projektu wprowadzono możliwość sprzedaży skórowanych tusz grubej zwierzyny łownej oraz patroszonych tusz drobnej zwierzyny łownej (opierzonej lub nieopierzonej, skórowanej lub nieskórowanej). Zgodnie bowiem z art. 1 ust. 3 lit. e ww. rozporządzenia (WE) nr 853/2004 dostawy bezpośrednie w przypadku myśliwych mogą dotyczyć zarówno małych ilości zwierzyny łownej (grubej i drobnej zwierzyny łownej), jak i mięsa zwierząt łownych. Wprowadzenie takiej możliwości sugerowali przedstawiciele kół łowieckich. Ponadto, aby nie było wątpliwości, proponuje się wskazać w ww. przepisie podmioty, które mogą pozyskiwać tusze zwierząt łownych i prowadzić ich sprzedaż bezpośrednią, tj. koła łowieckie i ośrodki hodowli zwierzyny. W polskim porządku prawnym właścicielem upolowanej zwierzyny łownej są koła łowieckie Polskiego Związku Łowieckiego albo ośrodki hodowli zwierzyny, nie zaś myśliwi, zgodnie z przepisami ustawy z dnia 13 października 1995 r. - Prawo łowieckie (Dz. U. z 2013 r. poz. 1226 oraz z 2014 r. poz. 228). W myśl art. 15 ust. 1 ww. ustawy „zwierzyna pozyskana w obwodzie łowieckim zgodnie z przepisami prawa stanowi własność dzierżawcy lub zarządcy obwodu łowieckiego, a na terenach niewchodzących w skład obwodów łowieckich - własność Skarbu Państwa.”.

W § 3 pkt 4 projektu wprowadzono zmiany redakcyjne, w celu poprawy czytelności przepisu.

W § 3 pkt 5 projektu wprowadzono zmiany w nazewnictwie dwóch z czterech z wymienionych gatunków ślimaków lądowych, zgodnie z najnowszymi zmianami w systematyce tych zwierząt. Zmiany te zostały opisane m. in. w artykule Krzysztofa Szkucika i współpracowników pt. „Ślimaki jadalne - użytkowość, wartość odżywcza i

bezpieczeństwo dla zdrowia konsumenta”, opublikowanym w „Życiu Weterynaryjnym” Nr 8 z 2011 r. Ślimaki winniczki obecnie noszą łacińską nazwę *Helix pomatia* (wcześniejsza nazwa to *Helix pomatia Linné*), natomiast podgatunek ślimak mały szary nosi łacińską nazwę *Cornu aspersum aspersum* (podczas gdy wcześniejsza nazwa to *Helix aspersa Müller*). Do listy ślimaków jadalnych, które mogą być przeznaczone do sprzedaży bezpośredniej dodano również ślimaka wielkiego szarego (*Cornu aspersum maxima*, dawniej *Helix aspersa maxima* lub *Helix aspersa aspersa*), ponieważ jest on jednym z najpopularniejszych gatunków ślimaka lądowego i należy do tego samego gatunku *Cornu aspersum* co ślimak mały szary.

W § 3 pkt 6 projektu wprowadzono możliwość sprzedaży bezpośredniej, oprócz mleka surowego i surowej śmietany również siary, zsiadłego mleka, masła oraz twarogu pozyskanych w gospodarstwie produkcji mleka. Propozycja rozszerzenia listy o te produkty była postulowana przez rolników i organizacje rolnicze. Pojęcie „siara” zostało zdefiniowane w pkt 1 sekcji IX załącznika nr III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004 jako płyn wydzielany z wymion zwierząt mlecznych od 3 do 5 dni po porodzie, bogaty w przeciwciężła i minerały, poprzedzający wytwarzanie surowego mleka. Natomiast zsiadłe mleko nie zostało zdefiniowane w ww. rozporządzeniu, jednakże pod pojęciem tym ogólnie rozumie się produkt powstały z surowego mleka, niepoddanego pasteryzacji ani sterylizacji, odstawionego do skwaśnienia. Zsiadłe mleko zwane również kwaśnym lub skwaszonym mlekiem to popularny w polskiej kuchni napój podawany samodzielnie lub jako dodatek do dań, np. ziemniaków. Masło i twaróg to popularne produkty mleczne wytwarzane w gospodarstwach produkcji mleka. Pojęcie „gospodarstwo produkcji mleka” zostało zdefiniowane w pkt. 4.2. załącznika nr I do rozporządzenia (WE) nr 853/2004 jako zakład, w którym utrzymuje się jedno lub więcej zwierząt gospodarskich do produkcji mleka, w celu wprowadzenia go do obrotu w charakterze żywności. W związku z ww. definicją, należy podkreślić, że do sprzedaży bezpośredniej dopuszczone będzie mleko pozyskane od zwierząt gospodarskich, tj. np. krowie, bawole, owcze, kozie, końskie.

W § 3 pkt 7 projektu doprecyzowano kwestię sprzedaży bezpośredniej jaj poprzez wskazanie zwierząt, od których pozyskiwane mogą być jaja przeznaczone do sprzedaży bezpośredniej. Zgodnie z definicją określoną w pkt 5.1 załącznika I do rozporządzenia (WE) nr 853/2004 „jaja oznaczają jaja w skorupkach - inne niż jaja wylewki, jaja inkubowane lub gotowane wyprodukowane przez ptaki utrzymywane w

gospodarstwie i nadające się do bezpośredniego spożycia przez ludzi lub do przyrządzenia produktów jajecznych”. Definicja ta obejmuje zatem jaja pozyskane od ptaków utrzymywanych w gospodarstwie, tj. np. kur, przepiórek, ptaków bezgrzebieniowych. Niemniej jednak, aby nie było wątpliwości od jakich zwierząt mogą być pozyskiwane jaja przeznaczone do sprzedaży bezpośredniej, w przedmiotowym przepisie proponuje się wskazać, że jaja te mogą być pozyskane od drobiu lub ptaków bezgrzebieniowych. W ww. przepisie należy odrębnie wymienić drób i ptaki bezgrzebieniowe, ponieważ ptaki bezgrzebieniowe nie są zaliczane do drobiu, lecz do zwierząt dzikich utrzymywanych w warunkach fermowych, w myśl definicji określonych w pkt. 3.1 i 1.6 załącznika I do rozporządzenia (WE) nr 853/2004.

W § 4 projektu wprowadzono wyliczenie miejsc, w których może być dokonywana sprzedaż bezpośrednia w odniesieniu do poszczególnych produktów pochodzenia zwierzęcego. Dodano możliwość sprzedaży z obiektów lub urządzeń ruchomych lub tymczasowych (np. straganów, dużych namiotów, ruchomych punktów sprzedaży), a także z urządzeń dystrybucyjnych do sprzedaży żywności (automatów do sprzedaży, np. mlekomatów). Celem proponowanych przepisów jest wyraźne wskazanie miejsc, z których może być dokonywana sprzedaż bezpośrednia wymienionych produktów pochodzenia zwierzęcego. Projektowany § 4 umożliwi sprzedaż jaj pozyskanych od drobiu w gospodarstwie rolnym oraz sprzedaż tusz zwierząt łownych na targowisku (w dotychczasowych przepisach brak było takiej możliwości). W odniesieniu do sprzedaży bezpośredniej z urządzeń dystrybucyjnych, proponuje się, aby zgodnie z uwagą Głównego Lekarza Weterynarii, tego rodzaju sprzedaż była możliwa w odniesieniu do niektórych produktów pochodzenia zwierzęcego, tj. mleka surowego, siary, surowej śmietany, zsiadłego mleka, jaj i produktów pszczelich nieprzetworzonych.

W § 5 ust. 1 projektu zaproponowano wielkość obszaru, na którym może być prowadzona sprzedaż bezpośrednia jako obszar województwa, na którym jest prowadzona produkcja i województw sąsiednich.

W § 5 ust. 2 projektu zmieniono termin informowania powiatowego lekarza weterynarii o zamiarze prowadzenia sprzedaży produktów na obszarze powiatu innego niż powiat na terenie którego prowadzona jest produkcja, dodając wyrażenie „co najmniej” (7 dni przed dniem rozpoczęcia sprzedaży) oraz, zgodnie z propozycją

Głównego Lekarza Weterynarii wprowadzono wymóg przekazywania tej informacji w formie pisemnej.

W § 5 ust. 3 projektu określono wykaz danych, jakie powinna zawierać ta informacja, tj. dane dotyczące podmiotu oraz dane dotyczące miejsca i okresu czasu prowadzenia sprzedaży.

W § 5 ust. 4 projektu wprowadzono odstępstwo od ograniczenia dotyczącego obszaru prowadzenia sprzedaży bezpośredniej, o którym mowa w § 5 ust. 1. Proponuje się, aby odstępstwo to miało zastosowanie tylko i wyłącznie w przypadku wprowadzenia na rynek produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej podczas imprez okolicznościowych w szczególności wystaw, festynów, targów lub kiermaszy organizowanych w celu promocji tych produktów. Mogą to więc być przypadki gdy, np. miód wyprodukowany przez podmiot prowadzący sprzedaż bezpośrednią na terenie województwa małopolskiego jest oferowany do sprzedaży podczas targów promujących żywność z regionu Małopolski, np. w Warszawie, Poznaniu, czy też Gdańsku. Powyższe wyłączenie ma na celu umożliwienie konsumentom zapoznania się podczas targów i innych imprez promocyjnych z bogatą ofertą produktów regionalnych i tradycyjnych pochodzących z innych rejonów Polski i tym samym zachęcenia ich do odwiedzenia tych rejonów. W tym przypadku miałyby jednakże zastosowanie wymóg dotyczący informowania powiatowego lekarza weterynarii, o którym mowa w § 5 ust. 2 i 3.

W § 6 ust. 1 projektu zaproponowano limity wielkości produkcji w odniesieniu do nowododanych produktów pochodzenia zwierzęcego, a także limity dla tych produktów, dla których dotychczas ich nie ustanowiono (z wyłączeniem produktów pszczelich nieprzetworzonych i produktów rybołówstwa). Dotychczasowe limity (§ 6 ust. 1 pkt 1 - 3 i 7 projektu) dla tuszek indyków, gęsi i innych gatunków drobiu, zajęczaków oraz mleka surowego pozostały bez zmian. W przypadku wszystkich tusz drobiowych, zajęczaków i tusz zwierząt łownych doprecyzowano, że limity dotyczą również przynależnych do nich podrobów.

W § 6 ust. 1 pkt 4 projektu zaproponowano roczny limit wielkości produkcji dla tusz i podrobów grubej zwierzyny łownej łącznie w wysokości do 10 000 kg, natomiast w § 6 ust. 1 pkt 5 projektu roczny limit w wysokości do 10 000 kg dla tusz i podrobów drobnej zwierzyny łownej. W ww. zakresie zaproponowano limity takie, jakie obowiązywały w latach poprzednich w Polsce, zgodnie z uchylonym rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 18 maja 2004 r. w sprawie

sprzedaży bezpośredniej (Dz. U. Nr 130, poz. 1393), jednakże po ich przeliczeniu z tygodniowych i miesięcznych na roczne, z uwagi na to, że tego rodzaju działalność cechuje duża sezonowość. Po przeliczeniu wynik 9 600 kg zaokrąglono do 10 000 kg.

W § 6 ust. 1 pkt 6 projektu zaproponowano limit wielkości produkcji dla żywych ślimaków lądowych w wysokości do 1000 kg rocznie.

Limit dla siary w § 6 ust. 1 pkt 7 projektu zaproponowano łącznie z limitem dla mleka surowego, tj. do 1000 litrów tygodniowo, z uwagi na to, że wydzielanie siary poprzedza wydzielanie mleka (kiedy wydzielana jest siara nie jest jeszcze wydzielane mleko) oraz ma to miejsce przez krótki okres czasu, tj. do 3-5 dni po wycieleniu (okoceniu w przypadku owiec i kóz), w związku z tym są to małe ilości.

Limit dla surowej śmietany w § 6 ust. 1 pkt 8 projektu zmniejszono z 500 do 200 litrów tygodniowo, zakładając, że podmiot dysponuje mlekiem w ilości do 1000 l tygodniowo, w związku z tym, z takiej ilości mleka można otrzymać średnio około 200l śmietany.

Limit dla zsiadłego mleka w § 6 ust. 1 pkt 9 projektu zaproponowano taki sam jak dla mleka surowego i siary łącznie, tj. do 1000 l tygodniowo.

Limit dla masła w § 6 ust. 1 pkt 10 projektu obliczono, zakładając, że podmiot dysponuje mlekiem w ilości do 1000 l tygodniowo. Ponieważ 1 kg masła można wyprodukować z 22,5 kg mleka (tj. \approx 21,85 l mleka), tym samym 45 kg masła można wyprodukować z 983,25 l mleka.

Limit dla twarogu w § 6 ust. 1 pkt 11 projektu obliczono, zakładając, że podmiot dysponuje mlekiem w ilości do 1000 l tygodniowo. Ponieważ 1 kg twarogu można wyprodukować z 8 kg mleka (tj. \approx 7,77 l mleka), tym samym 125 kg twarogu można wyprodukować z 971,25 litrów mleka.

W przypadku jaj pozyskanych od drobiu (np. kur, kaczek, przepiórek) zaproponowano w § 6 ust. 1 pkt 12 projektu zniesienie dolnego limitu („od 350 jaj”) i pozostawienie jedynie limitu górnego, tj. 2450 jaj tygodniowo. W konsekwencji tej zmiany, podmioty zamierzające sprzedawać małe ilości jaj, tj. mniej niż 350 jaj tygodniowo, które posiadają do 50 kur niosek, będą również objęte przepisami projektowanego rozporządzenia (będą zobowiązane do ich przestrzegania) i będą mogły wprowadzać jaja na rynek w ramach sprzedaży bezpośredniej. Ponadto, w § 6 ust. 1 pkt 13 projektu zaproponowano limit dla jaj ptaków bezgrzebieniowych w ilości do 500 sztuk rocznie. Limit ten wskazano jako limit roczny, ponieważ okres

lęgowy strusi w Polsce trwa od marca do października. Zakładając, że samica strusia składa od 40 do 80 jaj rocznie, przyjęto jako średnią liczbę 50 jaj rocznie, co w przypadku stada z 10 samicami daje liczbę 500 jaj rocznie.

W § 6 ust. 2 projektu zaproponowano, aby na wniosek podmiotu prowadzącego sprzedaż bezpośrednią powiatowy lekarz weterynarii mógł wyrazić zgodę w odniesieniu do produktów, dla których ustalono limit tygodniowy, na przekroczenie w danym tygodniu wielkości produkcji produktów przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej, pod warunkiem zachowania rocznego limitu tej produkcji (wyliczonego i podanego w tym przepisie dla poszczególnych produktów). Propozycja ta wynika z faktu, że w niektórych rejonach Polski jest zwiększone zapotrzebowanie na rynku na niektóre produkty pochodzenia zwierzęcego w danym okresie roku, podczas gdy w innym okresie nie ma takiego popytu lub jest on zmniejszony, np. przed świętami Wielkiej Nocy na świeże jaja, przed dniem 11 listopada na św. Marcina w Wielkopolsce na tusze gęsi.

III. Rozdział 3. „Wymagania weterynaryjne, jakie powinny być spełnione przy produkcji tusz lub podrobów pozyskanych z drobiu i zajęczaków przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej, oraz dla miejsc prowadzenia sprzedaży bezpośredniej tych produktów”

W § 7 ust. 1 projektu określono wymagania dla pomieszczeń, w których produkuje się lub sprzedaje tusze lub podroby pozyskane z drobiu lub zajęczaków (np. królików, nutrii). Wymagania te nie będą dotyczyły obiektów i urządzeń ruchomych lub tymczasowych, w tym środków transportu, dla których wymogi zaproponowano oddzielnie w § 8 projektu.

Ponadto, w przepisie § 7 połączono wymagania dla pomieszczeń, w których produkuje się lub sprzedaje produkty z wymaganiami dla miejsc prowadzenia sprzedaży bezpośredniej, określonymi w § 5 obowiązującego rozporządzenia w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej. Zmiana ta ma na celu zapewnienie spójności i poprawę czytelności przepisów. Nowy § 7 w projekcie dotyczy w całości wymagań higienicznych dla pomieszczeń, w których produkuje się, (tj. przeprowadza się ubój, patroszenie, skubanie albo skórowanie drobiu lub zajęczaków), lub sprzedaje pozyskane produkty (może to być jedno pomieszczenie z wydzielonymi miejscami, służące zarówno do produkcji jak i sprzedaży), nie dotyczy

zaś urządzeń i obiektów ruchomych, w tym środków transportu. Wymagania te będą miały również zastosowanie do pomieszczeń (z wyłączeniem obiektów i urządzeń ruchomych), w których sprzedaje się tusze drobiu lub zajęczaków, usytuowanych, np. na targowisku. W ww. przepisie dodano również wymóg dotyczący przechowywania materiałów opakowaniowych, który jest określony w § 12 ust. 3 obowiązującego rozporządzenia w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej. Ponadto w przedmiotowym projekcie rozporządzenia zrezygnowano z pozostałych przepisów dotyczących opakowań produktów i sposobu pakowania produktów, ponieważ kwestie te uregulowane są w przepisach dotyczących jakości handlowej artykułów rolno - spożywczych.

W § 7 ust. 1 pkt 1 projektu dodano wyrażenie „uniknięcie ryzyka zanieczyszczenia produktów” w odniesieniu do sposobu skonstruowania pomieszczeń. Przepis ten ma na celu zapewnienie, aby pomieszczenie było skonstruowane w ten sposób, by poszczególne czynności były wykonywane w odpowiednich miejscach i w odpowiedniej kolejności (od strefy brudnej do strefy czystej pomieszczeń). Dotyczy to, np. usytuowania w odpowiedniej kolejności stanowiska do uboju drobiu, patroszenia tusz, stanowiska do mycia tusz i ich przygotowywania do sprzedaży oraz składowania.

W § 8 projektu określono wymagania strukturalne dla obiektów i urządzeń ruchomych lub tymczasowych, w tym specjalistycznych środków transportu, z których sprzedaje się, lub w których transportuje się produkty przeznaczone do sprzedaży bezpośredniej. Wymogi te obejmują konstrukcję, stan techniczny i sposób przechowywania materiałów opakowaniowych, jeżeli produkty pakowane są w momencie sprzedaży. Proponuje się, aby tego rodzaju obiekty i urządzenia spełniały również wymogi, o których mowa w § 12 projektu. Ponadto, w tych obiektach i urządzeniach powinny być spełnione pozostałe wymagania określone w tym rozdziale, dotyczące, np. instalacji, urządzeń i sprzętu, osób mających kontakt z tuszami lub podrobami, temperatury przechowywania produktów.

W § 9 projektu określono wymagania dla instalacji, urządzeń oraz sprzętu stosowanych przy produkcji i sprzedaży bezpośredniej tusz lub podrobów drobiu i zajęczaków, które mają kontakt z produktami przeznaczonymi do sprzedaży bezpośredniej. Dodano wymóg, że powinny być utrzymywane „w czystości”. Ponadto, usunięto wymóg dotyczący instalacji urządzeń i sprzętu dotyczący

używania ich zgodnie z przeznaczeniem (jako nieistotny z punktu widzenia bezpieczeństwa żywności).

W § 10 projektu określono wymagania dotyczące sposobu czyszczenia i dezynfekcji instalacji, urządzeń oraz sprzętu.

W § 11 projektu zaproponowano określenie wymagań dla wody używanej przy produkcji i sprzedaży tusz lub podrobów drobiu i zajęczaków przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej oraz wymagań, jakie powinna spełniać woda używana do produkcji lodu. Doprecyzowanie wymagań dla wody w projekcie jest konieczne, z uwagi na zgłaszane dotychczas wątpliwości podmiotów w tym zakresie.

W § 12 projektu zaproponowano wymagania dotyczące utrzymywania czystości i odpowiedniej temperatury w pomieszczeniach, w których prowadzi się produkcję lub sprzedaż oraz w obiektach i urządzeniach, z których prowadzi się sprzedaż.

W § 13 projektu zaproponowano wymagania w odniesieniu do osób mających kontakt z tuszami lub podrobami z drobiu i zajęczaków.

W § 14 pkt 2 projektu dodano wymóg dla produktów, aby były nie tylko przechowywane, ale też transportowane i sprzedawane w odpowiednich warunkach, tj. uniemożliwiających zanieczyszczenie produktów, w szczególności namnażanie się chorobotwórczych mikroorganizmów lub tworzenie się toksyn oraz psucie się.

W § 15 zaproponowano wymagania temperaturowe dotyczące przechowywania i transportowania tusz i podrobów drobiu lub zajęczaków. Tak jak dotychczas, proponuje się pewnego rodzaju odstępstwo od wymogu zachowania temperatury, w przypadku gdy transport produktów nie trwa dłużej niż 2 godziny, a po jego zakończeniu produkty zostaną schłodzone do wymaganej temperatury.

W § 15 ust. 2 projektu zaproponowano wprowadzenie możliwości mrożenia tusz lub podrobów drobiu i zajęczaków. Zgodnie z definicją „świeżego mięsa” określoną w pkt 1.10 załącznika nr I rozporządzenia (WE) z 853/2004 świeże mięso oznacza również mięso poddane mrożeniu lub szybkiemu mrożeniu. W projekcie proponuje się nie określać temperatury przechowywania mrożonych tusz i podrobów z drobiu i zajęczaków, ponieważ są to wymogi jakości handlowej. Temperatury przechowywania mrożonych tusz drobiowych zostały określone w odrębnych przepisach, tj. w rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 z dnia 17 grudnia 2013 r. ustanawiającym wspólną organizację rynków produktów rolnych oraz uchylającym rozporządzenia Rady (EWG) nr 922/72, (EWG)

nr 234/79, (WE) nr 1037/2001 i (WE) nr 1234/2007 (Dz. Urz. UE L 347 z 20.12.2013, str. 671) oraz w rozporządzeniu Komisji (WE) nr 543/2008 z dnia 16 czerwca 2008 r. wprowadzającym szczegółowe przepisy wykonawcze do rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w sprawie niektórych norm handlowych w odniesieniu do mięsa drobiowego (Dz. Urz. UE L 157 z 17.06.2008, str. 46). Ww. przepisy Unii Europejskiej, dotyczące jakości handlowej, nie określają natomiast temperatury przechowywania mrożonych tusz i podrobów zajęczaków.

W § 16 projektu proponuje się wskazać, tak jak dotychczas, metody badania nutrii na włośnię, za pomocą których powinno być przeprowadzone to badanie, tj. zgodnie z metodologią określoną w rozporządzeniu Komisji (WE) nr 2075/2005 z dnia 5 grudnia 2005 r. ustanawiającym szczególne przepisy dotyczące urzędowych kontroli w odniesieniu do włośieni (*Trichinella*) w mięsie (Dz. Urz. UE L 338 z 22.12.2005, z późn. zm., str. 60). Proponuje się również wskazać konkretny przepis tego rozporządzenia, aby nie było wątpliwości jaką metodą może być przeprowadzane takie badanie, tj. wyłącznie metodami określonymi w załączniku I, rozdziale I albo II oraz w załączniku III.

W § 16 ust. 2 projektu proponuje się doprecyzowanie wymogu, zgodnie z którym tusze i podroby pozyskane z nutrii mogą być wprowadzone na rynek w ramach sprzedaży bezpośredniej, jedynie w przypadku, gdy wynik badania na włośnię był negatywny, tj. nie stwierdzono obecności włośni.

W § 17 projektu zaproponowano wymagania dotyczące przechowywania i usuwania substancji niejadalnych i odpadów.

W § 18 projektu proponuje się dodanie kilku wymagań dotyczących przeprowadzania czynności sprawdzających przez podmiot prowadzący sprzedaż bezpośrednią (dotychczasowe wymogi określa § 11 ust. 2 rozporządzenia w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej). Proponuje się, aby podmioty przeprowadzały okresową kontrolę jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, w przypadku gdy posiadają własne ujęcie wody (tj. nie wykorzystują wody z publicznego wodociągu). Pozostałe wymogi dotyczące czynności sprawdzających pozostawia się bez zmian, natomiast proponuje się określenie częstotliwości ich przeprowadzania (z uwagi na liczne pytania podmiotów w tym zakresie) – co najmniej jeden raz w roku. Takie czynności sprawdzające mogą dotyczyć, np. okresowego badania wody, jeżeli podmiot korzysta z własnego ujęcia wody, kontroli

czystości pojemników, w których przewożone są tusze na targowisko, kontroli czystości opakowań i pomieszczeń, w których przechowywane są tusze w gospodarstwie.

W § 19 projektu proponuje się określić wymóg przechowywania dokumentacji związanej z prowadzoną przez podmiot działalnością (dane na temat ilości sprzedanych produktów, wyników czynności sprawdzających oraz wyników badań na włośnię tusz nutrii). Wprowadzenie tego wymogu ma na celu podkreślenie odpowiedzialności podmiotów prowadzących sprzedaż bezpośrednią za bezpieczeństwo wytwarzanych produktów, a tym samym zwiększenie bezpieczeństwa konsumentów.

W § 19 ust. 1 pkt 1 projektu proponuje się aby dokumentacja dotycząca ilości sprzedawanych tusz i podrobów drobiu i zajęczaków była prowadzona z dokładnością co do tygodnia. Określenie tego wymogu ma na celu umożliwienie właściwego przeprowadzania kontroli podmiotów przez organy Inspekcji Weterynaryjnej, w związku z limitami maksymalnej wielkości produkcji produktów przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej określonymi w projekcie rozporządzenia.

W § 19 ust. 2 projektu proponuje się określić okres przechowywania ww. dokumentacji (co najmniej rok, następujący po roku, w którym została sporządzona) oraz wymóg jej udostępniania właściwemu powiatowemu lekarzowi weterynarii.

IV. Rozdział 4. „Wymagania weterynaryjne, jakie powinny być spełnione przy produkcji tusz lub podrobów pozyskanych ze zwierząt łownych przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej, oraz dla miejsc prowadzenia sprzedaży bezpośredniej tych produktów”

W § 20 ust. 1 projektu proponuje się wskazać, tak jak dotychczas, że tusze i podroby zwierzyny łownej przeznaczone do sprzedaży bezpośredniej, powinny być poddane oględzinom przeprowadzonym przez przeszkoloną osobę, zgodnie z przepisami rozporządzenia (WE) nr 853/2004. W § 20 ust. 2 projektu zaproponowano wymóg, określający, że tusze i podroby zwierzyny łownej mogą być przeznaczone do sprzedaży bezpośredniej, jeżeli nie wykazały żadnych nietypowych cech, które mogłyby mieć wpływ na zdrowie konsumenta końcowego, a zwierzęta zostały odstrzelone w miejscu, co do którego nie ma podejrzeń o skażenie

środowiska oraz bezpośrednio przed odstrzałem nie wykazywały nietypowego zachowania.

W § 21 projektu proponuje się wskazać, tak jak dotychczas, metody badania na włośnię, za pomocą których powinno być przeprowadzone to badanie, tj. zgodnie z metodologią określoną w rozporządzeniu Komisji (WE) nr 2075/2005 z dnia 5 grudnia 2005 r. ustanawiającym szczególne przepisy dotyczące urzędowych kontroli w odniesieniu do włośieni (*Trichinella*) w mięsie (Dz. Urz. UE L 338 z 22.12.2005, z późn. zm., str. 60). Proponuje się również wskazać konkretny przepis tego rozporządzenia, aby nie było wątpliwości jaką metodą może być przeprowadzane takie badanie, tj. wyłącznie metodami określonymi w załączniku I, rozdziale I albo II oraz w załączniku III (wykluczone zostało badanie metodą trichinoskopową, które było dozwolone w odniesieniu do dzików i świń do 2009 r., zgodnie z art. 16 ww. rozporządzenia.).

W § 21 ust. 2 projektu proponuje się doprecyzowanie wymogu, zgodnie z którym tusze i podroby dzików mogą być wprowadzone na rynek w ramach sprzedaży bezpośredniej, jedynie w przypadku, gdy w wyniku badania na włośnię nie stwierdzono w tuszach obecności włośni.

W § 22 projektu proponuje się doprecyzowanie kwestii wymagań temperaturowych dotyczących przechowywanych i transportowanych tusz i podrobów zwierząt łownych. W przepisie, tak jak dotychczas, proponuje się pewnego rodzaju odstępstwo od wymogu zachowania temperatury, w przypadku gdy transport produktów nie trwa dłużej niż 2 godziny, a po jego zakończeniu produkty zostaną schłodzone do wymaganej temperatury. W § 22 ust. 2 projektu wskazano, tak jak w przypadku drobiu i zajęczaków, na możliwość mrożenia tusz i podrobów zwierząt łownych przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej.

W § 23 projektu wskazano przepisy rozdziału III, które powinny mieć zastosowanie do sprzedaży bezpośredniej tusz lub podrobów zwierząt łownych.

W § 24 projektu proponuje się przepis dotyczący przechowywania dokumentacji przez podmiot, analogiczny do przepisu § 19 określającego wymóg przechowywania dokumentacji przez podmioty prowadzące sprzedaż bezpośrednią tusz lub podrobów drobiu i zajęczaków, z tym, że z dokładnością co do miesiąca, z uwagi na wprowadzony limit roczny dla tusz i podrobów zwierząt łownych.

V. Rozdział 5. „Wymagania weterynaryjne, jakie powinny być spełnione przy produkcji produktów rybołówstwa przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej, oraz dla miejsc prowadzenia sprzedaży bezpośredniej tych produktów”

§ 25 projektu wskazano przepisy rozdziału III, które powinny mieć zastosowanie do sprzedaży bezpośredniej produktów rybołówstwa.

W § 26 zaproponowano wymagania dla wody oraz lodu używanego przy produkcji i sprzedaży bezpośredniej produktów rybołówstwa. W przypadku produktów rybołówstwa proponuje się możliwość używania oprócz wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, również czystej wody morskiej lub słodkiej. Pojęcie „czystej wody”, zgodnie z definicją w art. 2 ust. 1 pkt i rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004, str. 1, z późn. zm. ; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 13, t. 34, str. 319), oznacza czystą wodę morską lub słodką o podobnej jakości. Natomiast wyrażenie „czysta woda morska” w myśl definicji określonej w art. 2 ust. 1 pkt h ww. rozporządzenia (WE) nr 852/2004 oznacza naturalną, sztuczną lub oczyszczoną wodę morską lub słonawą, która nie zawiera drobnoustrojów, substancji szkodliwych lub toksycznego planktonu morskiego w ilościach wywołujących bezpośrednio lub pośrednio zagrożenie jakości zdrowotnej żywności.

W § 27 projektu proponuje się określenie wymagań temperaturowych dotyczących przechowywanych i transportowanych produktów rybołówstwa. W tym przypadku również proponuje się pewnego rodzaju odstępstwo od wymogu zachowania temperatury - gdy transport produktów rybołówstwa nie trwa dłużej niż 2 godziny, a po jego zakończeniu produkty zostaną schłodzone do wymaganej temperatury. W przypadku produktów rybołówstwa nie przewiduje się możliwości ich przechowywania i sprzedaży w postaci mrożonej.

W § 28 projektu zaproponowano przepis dotyczący przechowywania dokumentacji przez podmiot prowadzący sprzedaż bezpośrednią produktów rybołówstwa, analogiczny do przepisu § 19 określającego wymóg przechowywania dokumentacji przez podmioty prowadzące sprzedaż bezpośrednią tusz lub podrobów drobiu i zajęczaków, z tym, że z dokładnością co do miesiąca.

VI. Rozdział 6. „Wymagania weterynaryjne, jakie powinny być spełnione przy produkcji żywych ślimaków lądowych przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej, oraz dla miejsc prowadzenia sprzedaży bezpośredniej tych produktów”

W § 29 projektu wskazano przepisy rozdziału III, które powinny mieć zastosowanie do sprzedaży bezpośredniej żywych ślimaków lądowych.

W § 30 projektu zaproponowano przepis dotyczący przechowywania dokumentacji przez podmiot, prowadzący sprzedaż bezpośrednią żywych ślimaków lądowych analogiczny do przepisu § 19 określającego wymóg przechowywania dokumentacji przez podmioty prowadzące sprzedaż bezpośrednią tusz lub podrobów drobiu i zajęczaków, z tym, że z dokładnością co do miesiąca, z uwagi na wprowadzony limit roczny dla żywych ślimaków lądowych.

VII. Rozdział 7. „Wymagania weterynaryjne, jakie powinny być spełnione przy produkcji mleka surowego, siary, surowej śmietany, zsiadłego mleka, masła i twarogu przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej, oraz dla miejsc prowadzenia sprzedaży bezpośredniej tych produktów”

W § 31 projektu proponuje się wymagania dla mleka surowego i siary przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej, dotyczące sposobu ich pozyskiwania i przeprowadzania badań, poprzez odesłanie do przepisów rozporządzenia nr 853/2004, zał. III, sekcji IX, rozdział I. Proponuje się doprecyzowanie wymogu dotyczącego badania mleka surowego i siary na obecność mikroorganizmów i komórek somatycznych oraz pozostałości antybiotyków, a także sposobu postępowania w przypadku, gdy wymagania dotyczące tych badań nie zostały spełnione.

W § 32 projektu proponuje się wymagania dotyczące warunków przechowywania mleka surowego, siary, surowej śmietany i zsiadłego mleka przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej, tj. powinny być przechowywane w czystych i zamkniętych pojemnikach, umożliwiających sprzedaż takich produktów w higienicznych warunkach konsumentom końcowym (np. w specjalnych termosach z kranem) lub w czystych, zamkniętych opakowaniach jednostkowych.

W § 33 projektu proponuje się doprecyzowanie kwestii wymagań temperaturowych dotyczących przechowywanych i transportowanych produktów takich jak: mleko surowe, siara, surowa śmietana, zsiadłe mleko, twaróg i masło. W przepisie tym, proponuje się pewnego rodzaju odstępstwo od wymogu

zachowania temperatury, w przypadku gdy transport produktów nie trwa dłużej niż 2 godziny, a po jego zakończeniu produkty zostaną schłodzone do wymaganej temperatury. Ponadto, przewidziano odstępstwo dla mleka surowego i siary sprzedawanych w gospodarstwie przed upływem 2 godzin od doju.

W § 34 projektu wskazano przepisy rozdziału III, które powinny mieć zastosowanie do sprzedaży bezpośredniej produktów, o których mowa w rozdziale 7. W przypadku masła i twarogu, z uwagi na to, że są to produkty, przy produkcji których dochodzi do ręcznej manipulacji i obróbki produktu, proponuje się takie same wymagania, jak przy produkcji tusz drobiowych, tusz zajęczaków, tusz zwierząt łownych oraz produktów rybołówstwa poddawanych niektórym czynnościom naruszającym ich pierwotną budowę anatomiczną. Ustanowienie wymagań dla masła i twarogu na tym poziomie ma na celu zapewnienie bezpieczeństwa konsumentom.

W § 35 projektu zaproponowano przepis dotyczący przechowywania dokumentacji przez podmiot, prowadzący sprzedaż bezpośrednią mleka surowego, siary, surowej śmietany, zsiadłego mleka, twarogu i masła analogiczny do przepisu § 19 określającego wymóg przechowywania dokumentacji przez podmioty prowadzące sprzedaż bezpośrednią tusz lub podrobów drobiu i zajęczaków.

VIII. Rozdział 8. „Wymagania weterynaryjne, jakie powinny być spełnione przy produkcji jaj przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej, oraz dla miejsc prowadzenia sprzedaży bezpośredniej tych produktów”

W § 36 projektu proponuje się wymagania higieniczne dotyczące przechowywania jaj, analogiczne do wymagań zawartych w rozporządzeniu (WE) nr 853/2004, w załączniku III, sekcji X, rozdziale I pkt 1. W odniesieniu do wymogu sprzedaży jaj czystych, należy podkreślić, że w praktyce jaja pochodzące z chowu ściółkowego często nie są czyste, ze względu na stosowany system utrzymywania kur. Jednakże, jaja takie nie powinny być myte ani czyszczone, zgodnie z przepisami z zakresu jakości handlowej jaj, tj. art. 2 pkt 2 rozporządzenia Komisji (WE) nr 589/2008 z dnia 23 czerwca 2008 r. ustanawiającego szczególne zasady wykonywania rozporządzenia Rady (WE) nr 12345/2007 w sprawie norm handlowych w odniesieniu do jaj (Dz. Urz. UE L 163 z 24.06.2008, str. 6) „jaja klasy A nie są myte ani czyszczone przed klasyfikacją ani po niej”.

W § 36 pkt 2 projektu proponuje się wprowadzenie wymogu określającego termin dostarczenia konsumentom końcowym jaj pozyskanych od drobiu i od ptaków

bezgrzebieniowych. Proponuje się wstępnie, aby jaja te były dostarczane w okresie nie później niż do 21 dni od dnia ich zniesienia. Proponowany wymóg ma na celu zapewnienie konsumentom zakupu świeżych produktów i jest analogiczny do wymogu określonego w rozporządzeniu (WE) nr 853/2004, w załączniku III, sekcji X, rozdziale I pkt 3.

W § 37 projektu wskazano przepisy rozdziału III, które powinny mieć zastosowanie do sprzedaży bezpośredniej jaj.

W § 38 projektu zaproponowano przepis dotyczący przechowywania dokumentacji przez podmiot, prowadzący sprzedaż bezpośrednią jaj, analogiczny do przepisu § 19 określającego wymóg przechowywania dokumentacji przez podmioty prowadzące sprzedaż bezpośrednią tusz lub podrobów drobiu i zajęczaków, z tym że w przypadku jaj ptaków bezgrzebieniowych z dokładnością co do miesiąca, z uwagi na wprowadzony limit roczny dla takich jaj. W odniesieniu do wymogu dotyczącego prowadzenia i przechowywania dokumentacji dotyczącej sprzedaży jaj, należy podkreślić, że wymóg ewidencji prowadzonej przez producentów jaj został również uregulowany w przepisach dotyczących jakości handlowej jaj, tj. w art. 20 ww. rozporządzenia Komisji (WE) nr 589/2008. Zgodnie z tym artykułem, producenci są zobowiązani do prowadzenia dziennej ewidencji, m. in. produkcji jaj oraz liczby lub masy jaj sprzedawanych lub dostarczonych w inny sposób.

IX. Rozdział 9. „Wymagania weterynaryjne, jakie powinny być spełnione przy produkcji produktów pszczelich nieprzetworzonych przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej, oraz dla miejsc prowadzenia sprzedaży bezpośredniej tych produktów”

W § 39 projektu wskazano przepisy rozdziału III, które powinny mieć zastosowanie do sprzedaży bezpośredniej produktów pszczelich nieprzetworzonych.

W § 40 projektu zaproponowano przepis dotyczący przechowywania dokumentacji przez podmiot, prowadzący sprzedaż bezpośrednią produktów pszczelich nieprzetworzonych, analogiczny do przepisu § 19 określającego wymóg przechowywania dokumentacji przez podmioty prowadzące sprzedaż bezpośrednią tusz lub podrobów drobiu i zajęczaków, z tym że w tym przypadku z dokładnością co do miesiąca.

X. Rozdział 10. „Przepisy końcowe”

Zgodnie z § 41 projektu, wraz z wejściem w życie projektowanego rozporządzenia, zostanie uchylone rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 29 grudnia 2006 r. w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej (Dz. U. z 2007 r. Nr 5, poz. 38).

W § 42 projektu proponuje się, aby projektowane rozporządzenie weszło w życie z dniem 1 stycznia 2015 r.

Projekt rozporządzenia będzie podlegał notyfikacji, zgodnie z rozporządzeniem Rady Ministrów z dnia 23 grudnia 2002 r. w sprawie sposobu funkcjonowania krajowego systemu notyfikacji norm i aktów prawnych (Dz. U. Nr 239, poz. 2039 oraz z 2004 r. Nr 65, poz. 597).

Projektowane rozporządzenie jest zgodne z prawem Unii Europejskiej.

Zgodnie z art. 5 ustawy z dnia 7 lipca 2005 r. o działalności lobbingskiej w procesie stanowienia prawa (Dz. U. Nr 169, poz. 1414) projekt rozporządzenia zostanie zamieszczony na stronie internetowej Biuletynu Informacji Publicznej Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Ponadto projekt zostanie zamieszczony w Biuletynie Informacji Publicznej Rządowego Centrum Legislacji.

Projekt rozporządzenia zostanie ujęty w Wykazie prac legislacyjnych Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Opracowano w Departamencie
Bezpieczeństwa Żywności i Weterynarii:

Akceptował:

Za zgodność pod względem
prawnym i redakcyjnym: